

## DRUGI AKTI

## KOMISIJA

**Objava vloge za registracijo na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2008/C 261/09)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

## POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„Petit Épeautre de Haute Provence“****ES št.: FR-PGI-005-0475-20.06.2005****ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

**1. Pristojna služba v državi članici:**

Naziv: Institut national des appellations d'origine  
Naslov: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris  
Tel.: (33) 153 89 80 00  
Faks: (33) 142 25 57 97  
E-mail: —

**2. Vlagatelj:**

Naziv: Syndicat du petit épeautre de Haute-Provence  
Naslov: Quartier Aumage  
F-26560 Mevouillon  
Tel.: (33) 475 28 51 86  
Faks: (33) 475 28 51 86  
E-mail: petit.epeautre@wanadoo.fr  
Sestava: Proizvajalci/predelovalci ( X ) drugo ( )

**3. Vrsta proizvoda**

Skupina 1.6: Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani.

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

#### 4. Specifikacija:

(Povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

##### 4.1 Ime: „Petit Épeautre de Haute Provence“

4.2 Opis: „Petit Épeautre“ (enozrna pira) „Triticum monococcum“ je žito, ki spada v družino trav. Zanj je značilno dvovrstno sploščeno resasto klasje. Neoluščeno in nerazcepljeno zrno je treba oluščiti, da bi ga bilo mogoče zaužiti (in morebiti blanširati). Blanširano zrno je oluščeno zrno, ki je prestalo dodatno fazo odstranitve ovojnice. Uporabljena so bila različna merila kakovosti. Najvišji skupni odstotek elementov, ki niso osnovna žita neoporečne kakovosti, je določen na 5 %, od katerih je:

2 % lomljenih zrn,

1,5 % nečistoč v obliki zrn (zakrnela zrna, druga žita, zrna, ki so jih napadli škodljivci, zrna, pri katerih je seme izgubilo barvo, zrna, pregreta med sušenjem),

1 % kalečih zrn,

0,5 % raznih nečistoč (tuja zrna, poškodovana zrna, pleve in luske, rženi rožiček, gnila zrna, mrtvi insekti ali delci insektov).

Najnižja hektolitrska masa je 77 kg/hl.

Vsebnost vlage v surovem zrnu ne sme presežati 14 %.

Vsebnost beljakovin v oluščnem zrnu mora biti višja od 10,5 %.

„Petit Épeautre de Haute Provence“ se lahko trži v vrečkah za 500 g in 1 kg ali v vrečah za 3, 5, 10 ali 25 kg.

Zrno je najbolje porabiti v 18 mesecih od datuma oluščanja.

4.3 Geografsko območje: Območje ZGO (pridelava zrn, semen in luščenje) obsega 235 občin (ali del občin), ki ležijo na več kot 400 metrih nadmorske višine in so porazdeljene med štiri departmaje (Alpes de Haute-Provence, Hautes-Alpes, Drôme in Vaucluse) na jugovzhodu Francije. Porazdelitev je naslednja:

Za departma Alpes de Haute Provence:

— vse občine kantonov Banon, Forqualquier, Manosque, Noyers-sur-Jabron, Reillanne, Saint Etienne les Orgues,

— občine v kantonu Château-Arnoux: Aubignosc, Château Arnoux, Chateauneuf Val St Donat, Montfort in Peipin,

— občine v kantonu Peyruis: Ganagobie, La Brillanne, Lurs in Peyruis.

Za departma Hautes Alpes:

— vse občine kantonov Aspres/Büech, Orpierre, Rosans, Ribiers in Serres,

— občine v kantonu Laragne: Eyguians, Laragne-Montéglin, Lazer, Le Poët, Upaix, Ventavon.

Za departma Drôme:

— vse občine kantonov Buis les Baronnies, La Motte Chalencon, Rémuzat, Séderon,

— občine v kantonu Luc en Diois: Beaumont en Diois, Beaurières, Charens, Jonchères, La Bâtie des Fonds, Les Près, Lesches en Diois, Luc en Diois, Miscon, Poyols, Val Maravel, Valdrôme,

— občine v kantonu Nyons: Arpavon, Aubres, Chateauneuf de Bordette, Chaudebonne, Condorcet, Curnier, Eyrolles, Les Pilles, Montaulieu, Saint Ferréol Trente Pas, Sainte Jalle, Valouse.

Za departma Vaucluse:

- vse občine v kantonu Sault,
- občine v kantonu Apt: Apt, Auribeau, Caseneuve, Castellet, Gignac, Lagarde d'Apt, Rustrel, Saignon, Saint Martin de Castillon, Saint Saturnin d'Apt, Viens, Villars,
- občini v kantonu Bonnieux: Buoux in Sivergues,
- občini v kantonu Gordes: Lioux in Murs,
- občine v kantonu Malaucène: Brantes, Savoillan in Saint Léger du Ventoux,
- občine v kantonu Mormoiron: Blauvac, Flassan, Méthamis in Villes sur Auzon,
- občine v kantonu Pertuis: Beaumont de Pertuis, Cabrières d'Aygues, Grambois, La Bastide des Jourdans, La Motte d'Aygues, Peypin d'Aygues, Vitrolles.

- 4.4 *Dokazilo o poreklu:* Na vsakem kmetijskem gospodarstvu se kraj parcel določi na podlagi zemljiškega načrta, ki izhaja iz dnevnika kmetovanja. Poreklo semen se preveri z računi nakupa. Količine, pridelane na parcelo, se vpišejo na pridelovalne liste dnevnika kmetovanja.

Vsaka proizvodna serija in/ali skladiščna serija je označena na skladiščenih enotah s podatkovnimi listi serij. Na teh listih so poleg tega navedeni pridelane in oluščene količine ter tudi identifikacijska številka luščilca in datum luščenja. Vsaka faza luščenja, mletja in pakiranja se vpiše v evidenco zalog in na list za spremljanje serij. Vsi ti elementi sledljivosti omogočajo sledenje od setve na parceli do prodaje potrošniku.

- 4.5 *Metoda pridobivanja:* Enozrna pira z ZGO se prideluje na geografskem območju Haute-Provence na nadmorski višini več kot 400 metrov. Uporablja se tradicionalni način pridelave: praksa kolobarjenja, uporaba semen, ki izhajajo z geografskega območja, poletna in jesenska setev, prepovedane sintetične kemikalije. Gnojenje je omejeno na največ 60 enot dušika, 60 enot pepelike in 60 enot fosforja na hektar. Za enozrno piro z območja Haute Provence je dobrodejno majsko deževje, ki omogoča debeljenje zrna. Vroč in suh julij spodbuja zdravo zrelost brez nastanka bolezni. Največji donos v neoluščenih zrnih je 40 stotov na hektar.

Ko je enozrna pira požeta, se še vedno prekrita z lusko (plevo) shrani na geografskem območju, kjer čaka na luščenje. Luščenje je neizogiben postopek pred kakršno koli kulinarično ali mlinarsko uporabo; opravijo ga luščilci z geografskega območja, vključuje pa ločevanje zrna od pleve. Za luščenje so potrebni pravo znanje in spretnosti, ki zahtevajo veliko prizadevnost in prilagojeno orodje. Zrno se ne sme uničiti niti ne sme biti slabo oluščeno, za kar je potrebna prava ročna spretnost luščilca. Z različnimi fazami sortiranja in luščenja se dobi zrno dolžine med 5 in 10 mm in debeline najmanj 1,5 mm. Dovoljeni čas med spravilom in luščenjem je dve leti. Oluščeno zrno se po potrebi lahko blanšira (krajši čas kuhanja).

- 4.6 *Povezava:* Geografsko območje, na katerem velja poimenovanje „Petit Épeautre de Haute Provence“, je homogena enota s sredozemskim podnebjem, za območje pa je značilna predvsem nadmorska višina, ki omili njegovo podnebje. Za sušnimi poletji pridejo zime s hudim mrazom.

Enozrna pira z območja Haute Provence je prilagojena tem ostrim podnebnim razmeram in značilnostim območja, saj ji zgodnja setev omogoča, da prenese ostre zimske razmere. Pozno majsko deževje spodbuja kakovost zrna, medtem ko je to pogosto prepozno za ozimno pšenico in ječmen, ki sta mesec zgodnejša. Vroč in suh julij spodbuja zdravo zrelost brez nastanka bolezni.

Regija ima apnenčasto podzemlje kraškega tipa, ki je zelo razpokano in sega v terciar. „Petit Épeautre de Haute Provence“ omogoča, da se izkoristijo najrevnejša tla (imenovana „épeautrières“), na katerih se goji tudi sivka.

O povezavi enozrne pire z geografskim območjem jasno pričajo postavljeni predelovalni objekti. Luščenje poteka v obrtniških delavnicah, raztresenih po območju. Številni mlinci, ki danes ne delujejo več, so bili postavljeni vzdolž vodotokov in so proizvajali tudi moko; opremljeni so bili z večnamenskimi mlinskimi kamni. Zaradi tehničnega napredka ter prenosa znanja in izkušenj luščilci danes uporabljajo posebna orodja, ki so nastavljena glede na serije in omogočajo večji donos pri luščenju zaradi manjšega deleža zlomljenih zrn med tem postopkom in sortiranja. Kakovost oluščene zrna je eno od najboljših meril ocene. Skrivnost tega postopka je v preudarnem odmerjanju časa luščenja.

V Haute Provence z zgodovinskega vidika v nekaterih prazgodovinskih provansalskih krajih že obstajajo sledi enozrne pire. Z rimskim zavzetjem „Provincie“ (Provanse) se je ta kultura umaknila v „slabo porimljanjene“ gozdnate predele v zaledju. Po razpadu rimskega cesarstva so nordijska plemena zavzela Provanso in povzročila izseljevanje prebivalstva v zaledje. „Petit Épeautre“ je zaradi svoje trpežnosti in preprostega shranjevanja tem prebivalcem omogočila preživetje. „Petit Épeautre“ je ostala prisotna v Provansi še ves srednji vek.

Od tedaj upravni akti (1338), raziskave (1775) in kmetijske statistike (1804–1874) pričajo o prisotnosti te kulture v različnih krajih Haute Provence.

Nasprotno je v Haute Provence kulinarična tradicija „Petit Épeautre“ resnična („Formantée“ leta 1375, znani „Grueu“ z začetka 16. stoletja) in njen sloves priznan. Distributerji in predelovalci zelo pogosto povezujejo „Petit Épeautre z Haute Provence“, saj gre za značilen pridelek. Haute Provence je priznana kot območje starodavne pridelave enozrne pire.

Leta 2002 je Conserveries de Haute Provence osvojil prvo nagrado na kulinaričnem tekmovanju „Goût et avenir“ v Alpes de Haute Provence s sladico iz enozrne pire iz Haute Provence.

#### 4.7 Nadzorni organ:

Naziv: ULASE, Organisme Certificateur

Naslov: ZA Champgrand  
F-26270 Loriol-sur-Drôme

Tel.: (33) 475 61 13 00

Faks: (33) 475 85 62 12

E-mail: info@ulase.fr

#### 4.8 Označevanje:

Na oznaki so obvezno navedeni prodajno ime, ki ga spremlja zaščitena geografska označba, identifikacijska oznaka serije luščenja, neto teža, priporočen rok uporabe ter ime ali naziv podjetja in naslov pakirnice.

---